

LAS ALMADRABAS, LA PESCA DE ESTERO Y LOS DESPESQUES

ANA MARIA CARRERAS EGAÑA y MERCEDES L. CABALLERO GARCIA

LAS ALMADRABAS DE BARBATE Y ZAHARA DE LOS ATUNES. INTRODUCCION HISTORICA.

Desde la época de los pueblos colonizadores orientales hubo en las costas de Andalucía pesquerías de atunes para aprovechar los enormes bancos de estos animales que, desde tiempos inmemoria, vienen a desovar a las cálidas aguas del Mediterráneo.

Estos enormes peces (de 400 a 800 kg) pasan en primavera muy cerca de las costas del Estrecho de Gibraltar donde se les captura tanto a la ida (atún del derecho), como a la vuelta (atún del revés). Su aprovechamiento ha dado una gran vida económica a toda la zona en las distintas épocas históricas.

Al parecer, fueron los fenicios los primeros en utilizar el arte de la almadraba. Esta era de «tiro», también llamada de «vista»: es decir, consistía en avistar los atunes,

rodearlos mediante redes de cerco y arrastrarlos hasta la playa, donde podían ser fácilmente capturados. Después de descuartizarlos, metían los lomos en unas piletas con salmuera durante un tiempo y más tarde los dejaban secarse al sol. Así inventaron la «tarijeia» (salazón del pescado).

Los romanos continuaron explotando las pesquerías de atunes. Una de las mayores industrias de salazón de atunes de época romana fue Baelo Claudia (Tarifa), aún pueden apreciarse intactas las piletas de salazón cercanas a la playa. Estas factorías fueron abundantes a lo largo de toda la costa del Estrecho de Gibraltar; en ellas, además de las salazones, se fabricaba el famoso «garum». Este era una especie de salsa preparada con las vísceras de la morena, el atún, la caballa, etc., a las que añadían peces pequeños, especias y quizás aceite de oliva. Todos estos ingre-



Almadraba de Barbate. Foto José Luis Cort.



Almadraba de Barbate. Foto José Luis Cort.

dientes se dejaban en salmuera y al sol unos meses, para después envasarlo en ánforas pequeñas y exportarlo por todo el Imperio. Los médicos lo recomendaban por sus propiedades curativas, pero normalmente se utilizaba como aderezo de otros alimentos. Por su excelente calidad y alto precio era famoso el elaborado en la zona del Estrecho.

Los árabes también supieron sacar provecho de las pesquerías de atunes. En la crónicas árabes se mencionan las salazones de pescado de la cora de Shidunia (Medina Sidonia) que comprendía las costas más occidentales del Estrecho de Gibraltar.

Después de la conquista castellana, el privilegio de calar almadrabas en las costas del Estrecho fue otorgado por el rey Sancho IV en 1294 a don Alonso Pérez de Guzmán, conocido como «Guzmán, el Bueno», por su heroica defensa de la plaza de Tarifa y otras valerosas hazañas al servicio de la corona castellana.

En 1445, Juan II, rey de Castilla, otorgó el título de duque de Medina Sidonia a Juan, tercer conde de Niebla, descendiente de Guzmán, el Bueno, y le confirmó el privilegio de calar almadrabas en las costas del Estrecho de Gibraltar, desde la desembocadura del Guadiana hasta el reino de Granada.

Así, los poderosos duques de Medina Sidonia disfrutaron durante siglos de este privilegio que engrandecerá su casa y su hacienda; pero tuvieron que pleitear para que no se instalaran en estas costas otras almadrabas que no fueran las suyas. Unas veces pleitearon contra otros nobles, como los Ponce de León o los Enríquez y, otras, contra particulares.

En el siglo XVI había en Cádiz las siguientes almadrabas: *Tarifa*, *Zahara de los Atunes*, *Castilnovo* y

Conil que pertenecían a los duques de Medina Sidonia; *Saneti Petri* y *Hércules*, que eran de la Corona; y entre *Rota* y *Chipiona* calaba una almadraba el duque de Arcos.

La pesca de atunes duraba desde San Marcos a San Pedro (desde el 25 de abril al 29 de junio). Se necesitaban más de dos mil trabajadores en cada almadraba que provenían de toda Andalucía, así como de los más remotos lugares de Castilla, Aragón, Cataluña, Portugal y Galicia.

La técnica que se seguía era la siguiente: Un vigía, situado en una atalaya o torre de madera construida en la playa, avistaba un banco de atunes. Enseguida, mediante señales convenidas, daba la orden de lance o bol. A toda prisa salían las embarcaciones y desde la atalaya se señalaba con banderas la posición que debían llevar. La flotilla interceptaba los atunes cercándolos con varias redes.

La primera red era muy fina y de malla muy ancha, para que los atunes pudieran entrar fácilmente. De ahí pasaban a otra red de cáñamo, mucho más tupida y recia que se iba estrechando. Mediante cabos se tiraba de los extremos de ambas redes remando a los atunes a la costa. En la orilla eran rematados a golpes por los jabegueros. Estos, a las órdenes de los oficiales, encabezados por el «veedor de la mar», llevando unos garfios de hierro, o cloques, agarraban a los atunes por la cabeza y los arrastraban hasta la playa. La operación era difícil y peligrosa; los oficiales, a caballo, llevaban a toda la chusma a golpe de látigo, tanto a los jabegueros como a los que tiraban de las redes hasta tierra.

Una vez en la playa, los atunes se amontonaban en carretas de bueyes y se llevaban a los cobertizos, donde se cortaban, salaban y se colgaban a secar. Después de elaboradas las mojamas, se envasaban en barriles de madera para su transporte a diversos puntos de España, Europa y África.

Un importante subproducto era la grasa que se extraía de las cabezas de los atunes, la cual, una vez derretida, se utilizaba para impermeabilizar los barcos.

Los trabajadores de la almadraba, llamados «pícaros», ganaban entre tres y diez reales diarios, que gastaban, frecuentemente, en vicios, tabernas y juegos; así lo refiere Cervantes en su obra «La ilustre fregona» cuando habla de su héroe Carriazo, que pasó por todos los grados de pícaro, hasta que se gra-

duó de maestro en la almadraba de Zahara.

En cada almadraba se cogían por temporada unos sesenta mil peces, lo que dejaba grandes beneficios. No es de extrañar que este lucrativo negocio hiciera a la casa ducal de Medina Sidonia una de las más ricas de España.

LA ALMADRABA DE BARBATE

Hoy en día el sistema de almadrabas es muy diferente. Sigue siendo un arte de pesca artesanal pero mucho más perfeccionado.

Una de las almadrabas más famosas del litoral gaditano es la de Barbate. Esta se utiliza tanto del derecho como del revés, para lo cual tiene que estar dispuesta sobre el 20 de abril, que empieza la temporada de pesca, hasta el 15 de agosto, aproximadamente. Sin embargo, dada la ardua operación de montarla en el mar y posteriormente su desmantelamiento, hacen que comiencen los trabajos de los especialistas en el mes de marzo y acaben en octubre.

La almadraba se sitúa a unos 3.076 metros de la costa y tiene 34 metros de profundidad.

En realidad, la almadraba es como un gran esqueleto de alambre sobre el que van unas redes. Se puede dividir en dos partes esenciales: la capturadora y las auxiliares.

La primera consta principalmente del cuadro, que está dividido en cuatro partes: cámara, buche, bordonal y copo..

Las partes auxiliares son dos: rabera de tierra y rabera de fuera.

El cuadro es la parte principal de la almadraba y en él quedan apasionados los atunes. Está compuesto por una serie de cables anclados en el mar sobre los que se acoplan unas redes sostenidas por corchos y flotadores en la parte superior y fijas en el fondo con plomos y cadenas. Estas redes forman un cuadro rectangular, de ahí su nombre. El cuadro no tiene una red en el fondo, excepto en el copo. Su longitud es aproximadamente de 365 metros y su anchura de 54 metros.

El cuadro se divide en cuatro partes.

— La *cámara*: La cámara es la primera parte del cuadro. Entre la cámara y el buche no hay ninguna red intermedia que impida a los atunes el paso. Entre ésta y el buche está la boca. Son, en realidad, dos

bocas, una para los atunes de derecho y otra para los de revés. Por la boca penetran los atunes y quedan retenidos.

— El *buche*: Es la parte del cuadro que sigue a la cámara. Entre este compartimiento y el siguiente, el bordonal, hay una red abatida llamada puerta del bordonal, la cual, izada, deja pasar los atunes y, una vez cerrada, los deja incommunicados y encerrados en el Bordonal.

— El *bordonal*: Es el compartimento que sigue al buche y es la antecámara del copo. Tiene una red caída hacia el fondo que al levantarse hace de compuerta o de pared entre el bodornal y el copo e impide al atún retroceder. Esta red se llama puerta del copo.

Entre el bordonal y el buche está el mojarcio del bordonal. Es un cable de acero flotante que lleva unidos cabos de cáñamo, llamados colinas y que actúan de tiradores; su misión es la de sujetar las puertas del bordonal. También entre el bordonal y el copo está el mojarcio del copo, cable que cumple la misma misión de sujetar las puertas del copo.

— El *copo*: Está en el extremo del cuadro y la podemos definir como «la cámara de la muerte», ya que aquí quedan atrapados los atunes sin que puedan retroceder; tiene en el fondo una red que es levantada desde las embarcaciones cuando se hace «la levánta», con el objeto de que los atunes, ya encerrados aquí, suban a la superficie y puedan ser capturados.

Para ayudar a los atunes a pasar de la cámara al buche, del buche al bordonal y finalmente al copo, se disponen dos embarcaciones, cada una de ellas en el extremo del cuadro, empezando por la testa de la cámara. Estas embarcaciones echan una red que los va arrastrando de la cámara al buche; otras dos embar-



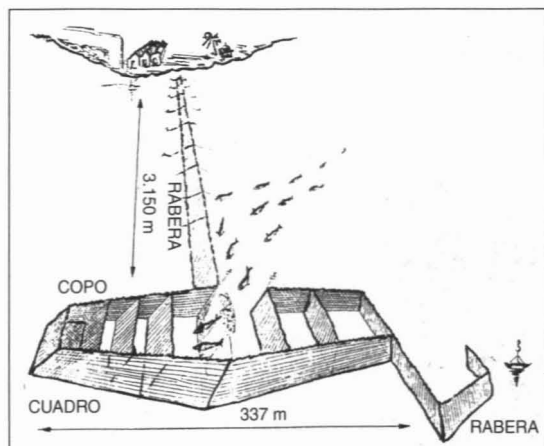
Labor de despesque. Foto Valverde (San Fernando).

caciones en los extremos del buche los empujan, mediante otra red, al bordonal y de allí, otras dos redes, al copo.

Las paredes auxiliares de la almadraba son dos: la rabera de tierra, una larga red, que partiendo de la boca del cuadro va a la costa, y la rabera de fuera, otra red, que partiendo de la cámara, en la temporada de derecho, o del copo, en la temporada de revés, va hacia el mar. Las raberas están formadas por redes verticales sostenidas en el fondo por cadenas o plomos.

La misión de la rabera es la de interceptar a los atunes y llevarlos hasta la boca del cuadro, para que penetren y queden encerrados en él. Las raberas tienen otras redes auxiliares con las que van formando unos compartimentos abiertos que ayudan a los atunes a entrar en el cuadro. En el extremo libre de la rabera hay una embarcación-boya, con el objeto de avisar de su presencia a la navegación.

Cuando hay suficientes atunes en el copo se hace la levantada. Se colocan las embarcaciones alrededor del copo, siendo la principal la llamada *sacada*: una gran cubierta de madera con seis palos, donde se encuentra el capitán de la almadraba, el cual dirige la operación. Desde la *sacada* y las otras barcas los almadrabereros van tirando de la red, a golpe de pecho, hasta dejar a los atunes sin apenas agua. Los acopeadores, con unos garfios llamados bicheros, enganchan a los atunes y los lanzan a la testa, embarcación que sirve de bodega y se sitúa a la cabeza del copo. Algunos de los almadrabereros se encaraman en las redes para poder atrapar mejor a los atunes.



Detalle de una almadraba (tomado de Heldt, 1943). Las dimensiones corresponden a la almadraba de Barbate (sur de España), según Rodríguez-Roda, 1964.

No solamente se capturan los atunes, sino que con ellos caen atrapados otros peces como el bonito, la melva, la bacoreta, el pez espada, etc., los cuales salvan a la almadraba de la ruina cuando no hay atunes. El promedio de las capturas de atunes en la almadraba de Barbate oscila entre 6.000 y 20.000 atunes por temporada.

Quien nunca presencié una levantada de atunes no puede formarse una idea justa del sorprendente espectáculo que entraña. Encerrados estos enormes peces en el copo y rodeados por las embarcaciones no tienen escapatoria. Desde los pequeños barcos, alargados y negros, van los hombres tirando de la red, animándose unos a otros con gritos y silbidos, formándose una gran algarrabía y estruendo. Cuando queda poca agua, ésta parece que hierve con el bullir de los peces y se torna blanca por la espuma. Es un momento de gran agitación. Los peces voladores sobrepasan las barcas cayendo algunos sobre ellas. Se va estrechando el cerco y aparecen como cuchillas las aletas de los atunes que se debaten furiosos en un último esfuerzo. Los marineros les clavan los bicheros y aprovechando su propio movimiento, al sentirse heridos, los izan hasta las embarcaciones.

El capitán de la almadraba es capaz de calcular, con bastante aproximación, el número de atunes de la levantada, tanto por el tamaño del cerco, como por el espumerío formado por los atunes al nadar nerviosamente intentando escapar.

EL PESCADO DE ESTERO

En el mundo de la gastronomía es de fama conocida la Bahía de Cádiz por ser el lugar donde se producen, entre otras viandas, los exquisitos pescados de estero: doradas, lenguados, robalos, etc., todas ellas especies de sabor y calidad inigualables.

Para aproximarnos al mundo del pescado de estero necesariamente hemos de referirnos a las salinas que circundan la bahía gaditana y cómo se formaron.

Los cambios climáticos habidos en la Era Cuaternaria, el río Guadalete y la acción permanente del mar son los responsables de la geomorfología de la Bahía de Cádiz, caracterizada por ser una zona de terrenos inundables, que el ser humano, desde tiempos inmemoriales, ha sabido utilizar para su provecho.

Las crónicas relatan cómo los primeros colonizadores reformaron

estas zonas de marismas mediante la construcción de sencillos compartimentos, para extraer del agua del mar la sal, producto de vital importancia para la conservación de los alimentos. Esto supuso la transformación de las marismas en salinas.

Los municipios que dentro de su término tienen superficies dedicadas a salinas y esteros son Cádiz, San Fernando, Chiclana, Puerto Real y el Puerto de Santa María, siendo el de San Fernando el que dedica un porcentaje más alto (fig.1).

El agua del mar irriga las marismas a través de los «caños», brazos de mar que se adentran en la costa, siendo el llamado de Sacti Petri el de mayor importancia. El caudal de los distintos caños varía con la pleamar, bajar y grado de las mareas.

Gracias al desnivel que existe entre el caño y las distintas partes que forman una salina el agua penetra en ella por gravedad, pudiéndose regular a voluntad esta entrada de agua mediante el uso de compuertas.

Así tenemos que el agua del caño pasa a un primer compartimento que hace la función de almacén y que se llama estero. La profundidad de éste puede llegar hasta los 2,5 metros en la «poza» lugar cercano a la compuerta. Del estero se conduce el agua a compartimentos que serpentean la salina y que son cada vez menos profundos: lucio, retenida, periquillo hasta unas piezas rectangulares denominadas cristalizadores o tajerías (fig. 2).

La salinidad del agua va aumentando a medida que ésta pasa por los distintos compartimentos, siendo suficiente la evaporación que se produce en los meses de estío para obtener una elevada producción de sal.

Con el paso del tiempo las salinas adquirieron otro valor: servir de hábitat a diferentes especies de peces y crustáceos.

El estero, por ser la pieza de mayor profundidad, estar en contacto directo con el caño de alimentación y poseer suficiente superficie para favorecer el cambio de oxígeno entre el agua y el aire, se fue convirtiendo en una excelente «granja marina».

Se caracteriza por tener una salinidad no muy elevada, temperatura media a lo largo del año suave, ser el hábitat de almejas, camarones, cangrejos, gusanos, etc., y en definitiva ofrecer unas condiciones físico-químicas y biológicas, que hace que los peces desarrollados en este medio tengan un sabor inconfundible.

La producción de pescado de estero se realiza de forma periódica:

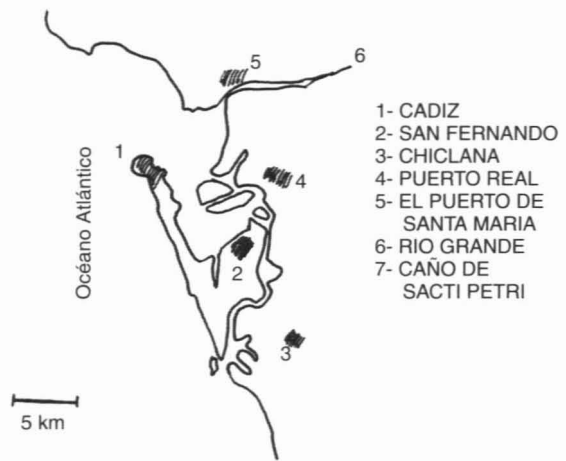


Figura 1.

en los primeros meses del año y hasta finales de abril las compuertas permanecen abiertas; el agua, con el refluo de las mareas, limpia al estero de manera natural, al tiempo que entran alevines de distintas especies buscando el abrigo que le ofrece ese medio, en el que encuentran un crustáceo ideal para la primera fase de crecimiento, la *Artemia Salina*.

A medida que transcurren los primeros meses del año las condiciones de salinidad y temperatura del estero varían mucho, por lo que los peces, en la primavera, tienden a abandonarlo buscando mar abierto.

Es el momento de «tapar el estero», es decir, cerrar las compuertas con las crías dentro. A partir de ese momento la mayor preocupación del capataz de la salina será la de renovar el agua del estero el mayor número de veces. Si esto no se hiciera así la concentración de oxígeno disuelto en el agua disminuiría, desarrollándose una colonia vegetal que impediría la cría de peces.

Alevines de doradas, robalos (lubinas), lenguados, lisas, anguilas, albures, etc.. crecen en condiciones inmejorables:

- Ausencia de depredadores.
- Salinidad ligeramente superior a la del mar abierto que favorece el desarrollo de estas especies.
- Gran cantidad de cangrejos, gusanos, almejas, algas, etc., que hay en el fango del estero y que les proporciona una nutrición excelente.

Debido a todo lo anterior los peces van creciendo rápidamente durante los meses de abril a noviembre-diciembre y solo queda esperar al día del despesque.

El encargado de esta operación es el capataz, ayudado de una cuadrilla de operarios.

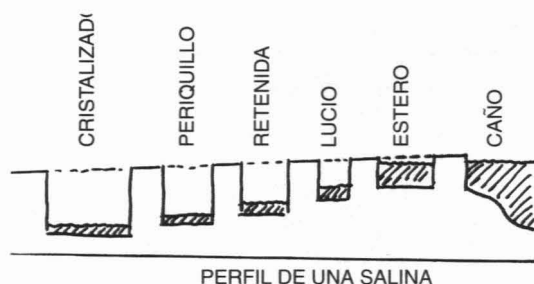


Figura 2.

Para la tarea del despesque se disponen de unas pequeñas embarcaciones de madera sin quilla, de fondo plano, impulsadas a remos.

Aprovechando las mareas bajas se va vaciando lentamente el estero, con objeto que los peces acudan al mismo lugar evitando que queden dispersos por los charcos que se puedan formar. Concentrados en la «poza» se extraen por medio de redes.

Cuando queda poca cantidad de agua, se usan motores de bombeo y la que aún queda se extrae por un caño que va bajo tierra llamado «cañón». Como veremos más adelante es imprescindible dejar el estero prácticamente seco.

Los peces que no han alcanzado el tamaño comercial se echan a un compartimento denominado «chiquero», donde se desarrollarán y esterán en su punto para la siguiente temporada.

Con esta pesca de red se extraen doradas, lisas, albueros, robalos, etc.

Vaciado el estero queda el pescado en el fondo como el lenguado

o la anguila, que necesariamente ha de ser sacado a mano. Se trata de la operación más fatigosa, pues el operario tiene que hundirse en el fango hasta unos 80 cm y las especies son muy escurridizas.

Realizada la operación de despesque se vuelven a abrir las compuertas para que el estero se limpie, entrarán nuevos alevines, se «tapará» y comenzará otra temporada.

Las condiciones de crianza, aunque escuetamente reseñadas en este texto, son tan particulares que hacen al pescado de estero un auténtico manjar capaz de asombrar al paladar más exigente.

BIBLIOGRAFIA

- Rodríguez de Roda, Julio: *La Almadraba de Barbate*. Periplo. Año IV, n.º 23. Revista I. de la caza fotográfica y Ciencias de la naturaleza. Madrid.
- Montes, José María.: *El Arte de la Almadraba*. Revista Bonda-Iberia. Marzo 1985.
- Carreras, Ana María; Romero, Juan, y Galán, Jesús: *Barbate*. Diputación Provincial de Cádiz, Cádiz. 1988.
- Carreras Egaña, Ana María, y García Peña, Carmen: *El castillo de Zahara de los Atunes*. Hespérides. Sanlúcar de Barrameda. 1991.
- Zaragoza, Vicente. Capitán de la Almadraba de Barbate. Notas y correcciones de la Almadraba de Barbate.
- Barragán Muñoz, J. M.: *Aprovechamientos marinos en los terrenos inundables de la Bahía de Cádiz*. Diputación Provincial de Cádiz, 1983.